

08.07. – 14.07.2024

MONTAG

Zitronengras-Kokosnussuppe

Menü

Rindsragout Burgunder Art

Nudeln, Zucchini-Gemüse

Vegetarisch

Gebratener Fetakäse auf Erbsenpüree

Kerbelschaum

Neue Bratkartoffeln

Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Griesscremesuppe mit Lauchstreifen

Menü

Hackfleischkugeln Rind/Lamm

mit pikanter Tomatensauce

Couscous

Orientalisches Gemüse

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Sommer-Gemüse

an Kräuterrahmsauce, Blattsalat

Limetten-Crème

MITTWOCH

Kräutercremesuppe

Menü

Poulet-Piccata mit Schinken und Champignons,

Madeirajus, Erbsenrisotto

Gurkensalat

Vegetarisch

Pochiertes Ei (Onsen-Ei)

auf Blattspinat mit Trüffelschaum

und Kartoffelstock, Gurkensalat

Gebrannte Crème

DONNERSTAG

Weincremesuppe

Menü

Rindfleischvogel vom Jenzer, Rotweinsauce

Kartoffelstampf

Geschmorte Bohnen

Vegetarisch

Frühlingsrollen, süss-saure Sauce

Gebratener Reis mit Erdnüssen, Chinakohl

und Karotten, Blattsalat

Apfeltorte mit Streusel

FREITAG

Berner Märitsuppe

Menü

Im Ei gebratenes Rotzungenfilet

Basilikumsauce auf einem kleinen Ratatouille

Salzkartoffeln

Vegetarisch

Sommerlicher Risotto mit Aprikosen,

Blumenkohl, Stangensellerie und Thymian

Blattsalat

Erdbeer-Rahmschnitte

SAMSTAG

Rucolacremesuppe

Menü

Gebackener Fleischkäse, Senfsauce

Kartoffelwürfel

Rahmspinat

Vegetarisch

FrISCHE Zitronen-Ricotta-Ravioli

in einer leichten Salbei-Nage geschwenkt

auf kleinem Sommergemüse, Blattsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

SONNTAG

Safranschaumsuppe

Menü

Glasierter Kalbsschulterbraten, Steinpilzsauce

Spätzli

Rüebli-Duo

Vegetarisch

Röstaschen mit einer Kräuterquarkfüllung

auf Spitzkohlgemüse und Blumenkohl-Espuma

Blattsalat

Kirschtorte

Menü/Vegetarisch CHF 25

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.